ACADEMIE DE STRASBOURG
RECTORAT
Service Académique de l'Apprentissage

CHAMBRE DE METIERS D'ALSACE

DOCUMENT DE LIAISON ENTRE LE CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS ET LES ENTREPRISES

CAHIER DES CHARGES DE LA FORMATION

JUIN 2006

CAP GLACIER FABRICANT

Le Recteur de l'Académie

Gérald CHAIX

Le Président de la Chambre de Métiers d'Alsace

Bernard STALTER

Le Président de la Fédération des Pâtissiers d'Alsace

Jacques VARGENAU

SOMMAIRE

ð **Descriptif du métier** pages 3-4-5

ð **Règlement d'examen** page 6

ð **Fiche d'identité** page 7

ð **Document de Liaison**

- Rôle et mode d'emploi pages 8-9-10

ð **La Formation**

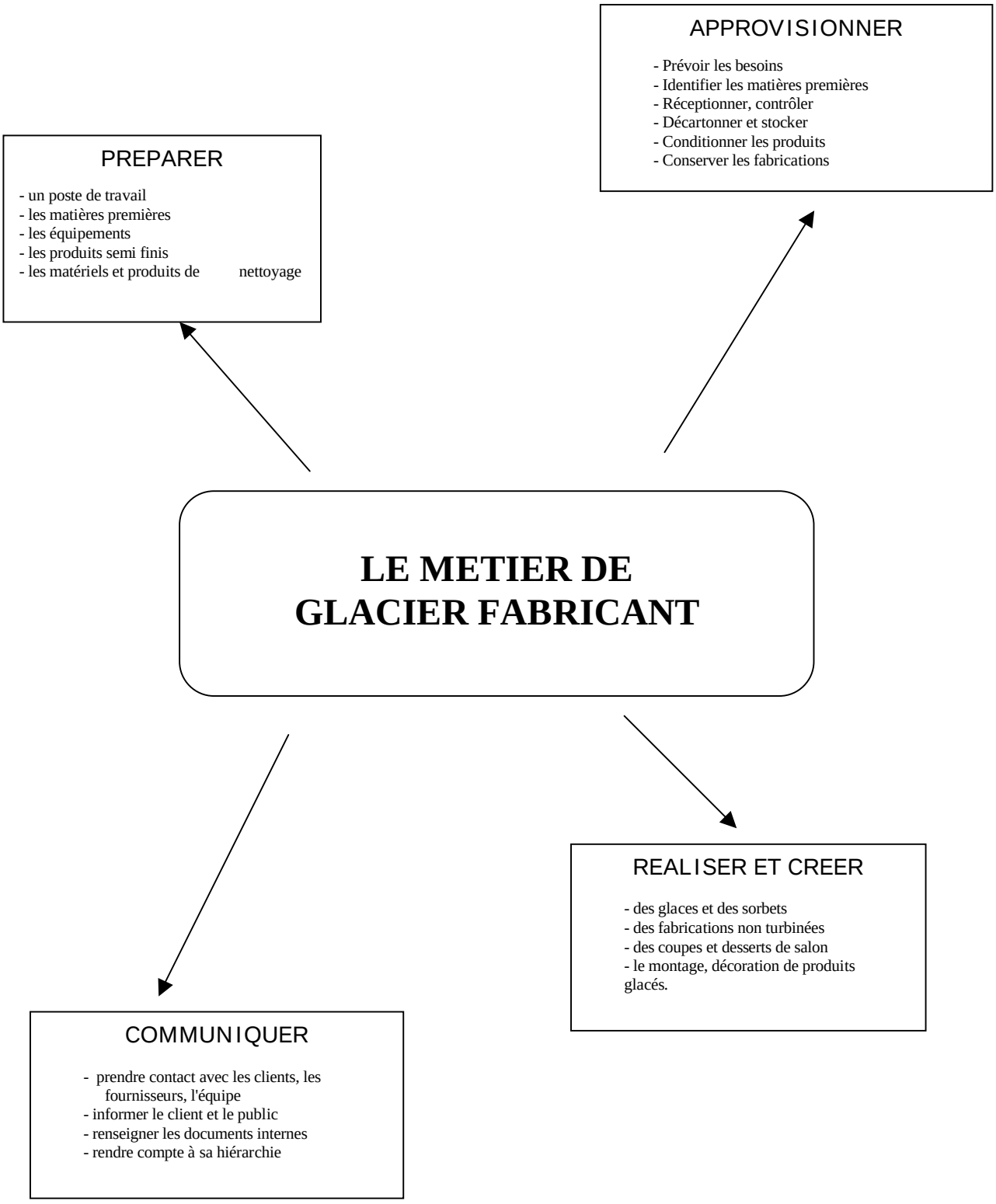
- Rôles respectifs du CFA et de l'entreprise page 11
- **Progression en entreprise :**
  - Fonction approvisionnement page 12
  - Fonction commercialisation - communication page 14
  - Fonction production pages 16 -18
- **Progression au CFA** pages 13,15,17 et 19

ð **Observations** pages 20

ð **Elaboration du document**

Liste des participants page 21

- Document élaboré en 2006 -


APPROVISIONNER
- Prévoir les besoins
- Identifier les matières premières
- Réceptionner, contrôler
- Décartonner et stocker
- Conditionner les produits
- Conserver les fabrications
PREPARER
- un poste de travail
- les matières premières
- les équipements
- les produits semi finis
- les matériels et produits de nettoyage
LE METIER DE GLACIER FABRICANT
REALISER ET CREER
- des glaces et des sorbets
- des fabrications non turbinées
- des coupes et desserts de salon
- le montage, décoration de produits glacés.
COMMUNIQUER
- prendre contact avec les clients, les fournisseurs, l'équipe
- informer le client et le public
- renseigner les documents internes
- rendre compte à sa hiérarchie

GLACIER FABRICANT

Description de l'emploi et aptitudes requises

1. DEFINITION

Le titulaire du CAP Glacier fabricant assure dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement nécessaires à une production de qualité. Il fabrique et commercialise des glaces, sorbets, crèmes glacées et autres produits glacés. Il en assure le conditionnement avant la commercialisation. Il peut être amené à prendre contact avec la clientèle.

2. CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le travail s'effectue selon les conventions collectives en vigueur avec des pointes saisonnières.
Comme tous les métiers de l'alimentation, il requiert une hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse.

3. SECTEURS D'ACTIVITES ECONOMIQUES

Ÿ Les glaciers fabricants du secteur artisanal, le secteur semi industriel et industriel dont c'est l'activité principale (glaciers fabricants monovalents).

Ÿ Les pâtissiers, traiteurs, restaurateurs pour lesquels la fabrication de produits glacés est une des composantes de leur activité (glaciers polyvalents).

4. ENVIRONNEMENT TECHNIQUE DE L'EMPLOI

Le titulaire du CAP glacier fabricant exerce son activité dans un environnement technique et commercial tel que :

- Ÿ laboratoire
- Ÿ lieu de stockage
- Ÿ salons et autres lieux d'animations.
- Ÿ entreprise industrielle : service technique ou recherche et développement.

5. DESCRIPTION DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES

Le titulaire du CAP glacier fabricant :

Ÿ assure la gestion et l'organisation de son poste de travail en fonction du produit à élaborer ou à conditionner.

Ÿassure le maintien en état de son poste de travail et plus particulièrement le maintien dans les conditions d'hygiène et de sécurité spécifiques à la profession.

Ÿparticipe à la gestion des stocks et aux opérations de stockage et de déstockage : contrôler et comptabiliser à l'entrée et à la sortie les produits bruts ou finis en suivant les instructions données.

Ÿparticipe à la fabrication.

Ÿ a des notions de commercialisation sur les produits finis.

6. CLASSIFICATION DU DIPLOME ET NIVEAU DE QUALIFICATION

Ce diplôme se situe au niveau V de la nomenclature interministérielle des niveaux de formation.

En Alsace, le CAP Glacier Fabricant est préparé en 1 an, après l'obtention du CAP Pâtissier.

7. QUALITES REQUISES :

En raison de la qualité des produits travaillés, sont requises :

- une exigence forte en matière d'hygiène personnelle et professionnelle,

- une aptitude artistique et créative.

REGLEMENT D'EXAMEN (VERSION PROVISOIRE)

La version définitive de ce règlement d'examen devrait paraître en 2006/2007 dans le cadre d'une mise en conformité réglementaire par la 7ème CPC.

Certificat d'aptitude professionnelle **Glacier Fabricant**			**Scolaires** (établissements publics sous contrat) **Apprentis** (CFA et sections d'apprentissage habilités) **Formation professionnelle continue** (établissements publics)		**Scolaires** (établissements privés hors contrat) **Apprentis** (CFA et sections d'apprentissage non habilités) **Formation professionnelle continue** (établissements privés) **enseignement à distance candidats libres**	
Epreuves	**Unités**	**Coef.**	**Modes**	**Durée**	**Modes**	**Durée**
UNITES PROFESSIONNELLES						
EP1 – Pratique Professionnelle	**UP1**	10	CCF		ponctuelle pratique	8 h
EP1 – Vie Sociale et Professionnelle		1	CCF		ponctuelle écrite	1 h
EP2 – **A – Technologie** **B – Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements**	**UP2**	5	CCF		ponctuelle écrite	1 h 1 h
EP3 – Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	**UP3**	1	CCF		ponctuelle écrite	30 mn
UNITES D'ENSEIGNEMENT GENERAL						
EG1 – Français et Histoire Géographie	**UG1**	3	CCF		ponctuelle écrite	2 h15
EG2 – Mathématiques – sciences	**UG2**	2	CCF		ponctuelle écrite	2 h
EG3 Education physique et sportive	**UG3**	1	CCF		Ponctuelle	
EF1 Epreuve facultative de langue vivante (1)			CCF		ponctuelle orale	20 mn

Version provisoire

(1) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme

L'ENTREPRISE

Dénomination : .....
Secteur d'activité : .....
Adresse : .....
.....
Tél. : ..... Fax : .....
Courriel : .....
Chef d'entreprise : .....
Statut : .....
Maître d'apprentissage : .....

Fonction : .....

L'APPRENTI(E)

Nom : ..... Prénom : .....
Adresse : .....
.....
Tél. : ..... Courriel : .....

LE CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

Désignation : .....
Adresse : .....
.....
Tél. : ..... Fax : .....
Courriel : .....
Directeur : .....
Responsable pédagogique : .....
Chargé des relations assurant le suivi :
- année scolaire : ____/____ : .....

Professeur assurant le suivi des activités professionnelles :
- année scolaire : ____/____ : .....

LE CONTRAT

Date de début : ..... Date de fin : .....

Contact Strasbourg **Madame HAAS**	**Contact Colmar** **Monsieur DEBROWOLSKA**	**Contact Mulhouse** **Monsieur DEBROWOLSKA**
CMA Schiltigheim Espace Européen de l'Entreprise 30 avenue de l'Europe 67300 SCHILTIGHEIM Tél. : 03.8819.79.79	CMA Colmar 13 avenue de la République 68003 COLMAR CEDEX Tél. : 03.89.20.84.50	CMA Mulhouse 12 boulevard de l'Europe 68061 MULHOUSE CEDEX Tél. : 03.89.46.89.00

LE DOCUMENT DE LIAISON

Observations Générales

- Outil de base de la formation professionnelle par apprentissage, le document de liaison répartit et articule les responsabilités de formation entre l'entreprise et le CFA.

  Fruit d'un travail d'équipe de professionnels, de conseillers de l'enseignement technologique, de responsables pédagogiques et d'enseignants au niveau académique, le présent document est élaboré à partir de l'observation du vécu du métier en entreprise. Les tâches recensées sont les supports des compétences et des savoirs technologiques associés, mentionnés dans le **référentiel du CAP Glacier Fabricant.**

- Les contenus de formation se répartissent sur 2 semestres. Le document s'articule autour de trois domaines d'activités : approvisionnement, production, communication et commercialisation.

- Il s'agit d'un outil évolutif. Des modifications ou réajustements pourront se faire après un bilan de l'utilisation de ce document.

- La concertation entre le CFA et l'entreprise est nécessaire pour améliorer la qualité et l'efficacité de la formation et établir une bonne communication entre les partenaires qui encadrent les apprentis.

  L'essentiel de la formation professionnelle des apprentis a lieu en entreprise, le CFA intervient en complément de celle-ci.

Le document de liaison est un véritable cahier des charges de la formation et en aucun cas un document d'évaluation.

LE DOCUMENT DE LIAISON

Mise en œuvre

Le document de liaison est présenté et explicité aux Maîtres d'apprentissage :

- par l'inspecteur de l'apprentissage lors de la déclaration en vue de l'accueil d'apprentis
- lors de la formation pédagogique du maître d'apprentissage
- par le CFA au début de la formation de l'apprenti et lors de la visite en entreprise
- par l'inspecteur de l'apprentissage lors de sa visite en entreprise

Le document de liaison permet d'organiser la progression des enseignements professionnels tout au long de la formation. Il est l'outil de référence qui permet :

- Au maître d'apprentissage :
  - de choisir et confier à l'apprenti des tâches appropriées en fonction des capacités à atteindre
  - de mieux connaître le contenu et la progression de la formation professionnelle
  - de positionner l'apprenti tout au long de sa formation

- A l'équipe pédagogique du CFA :
  - d'organiser sa progression en tenant compte du vécu en entreprise
  - d'élaborer des outils d'accompagnement (grilles d'évaluation, fiches bilan)

- A l'apprenti :
  - d'avoir un aperçu global de sa formation professionnelle
  - de comprendre la complémentarité du CFA et de l'entreprise
  - de jouer un rôle actif dans sa formation et d'être plus responsable
  - d'évaluer ses progrès

En complément du document de liaison, des outils pédagogiques peuvent être réalisés par les enseignants du CFA, notamment :

- des fiches navettes CFA / Entreprise servant à guider la recherche de l'apprenti et permettant à l'enseignant du CFA de suivre et d'exploiter le vécu de l'apprenti en entreprise
- des grilles d'évaluation ou fiches bilan permettant :
  - aux deux partenaires de la formation de positionner l'apprenti de façon régulière et concertée en fonction des objectifs à atteindre
  - à l'apprenti d'être informé de l'avancement de sa formation

Ce document est un outil de concertation dynamique servant de référence constante aux formateurs de l'entreprise et du CFA pour assurer à l'apprenti une formation complète, méthodique et de qualité.

LE DOCUMENT DE LIAISON

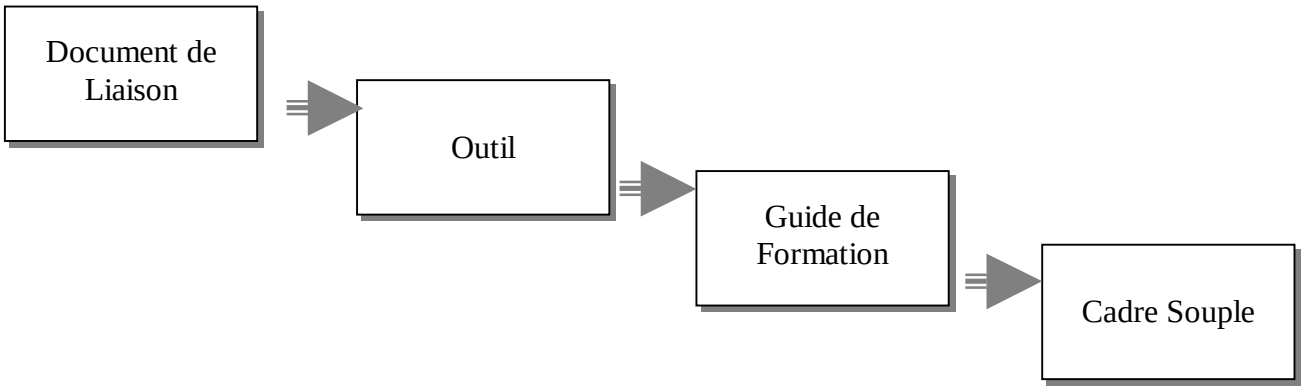
Mode d'Emploi

Il est avant tout un précieux guide pour le maître d'apprentissage et l'apprenti. Outil de communication et de concertation, il permet le dialogue entre les acteurs :

maître d'apprentissage ou tuteur	⟸⟹	apprenti
apprenti	⟸⟹	enseignants du CFA
maître d'apprentissage ou tuteur	⟸⟹	enseignants du CFA
inspecteur de l'apprentissage	⟸⟹	apprenti / maître d'apprentissage

Le "positionnement-bilan" du parcours de formation de fin de semestre peut être établi de multiples façons :

- par le maître d'apprentissage et les tuteurs
- à l'occasion d'un échange maître – apprenti
- par l'apprenti qui peut également s'auto-positionner tant en entreprise qu'au CFA.



LA FORMATION

- L'essentiel de la formation des apprentis est assuré en entreprise. Le CFA intervient en complément de l'action du maître d'apprentissage.

- C'est par l'exercice des activités menées en entreprise que l'apprenti va acquérir les compétences nécessaires.

- Les enseignements théoriques dispensés au CFA permettent de mieux comprendre et réaliser le travail en entreprise.

LE CONTEXTE PROFESSIONNEL

L'implication forte de l'apprenti dans son contexte professionnel est un facteur déterminant de réussite professionnelle et d'obtention du diplôme.

Il s'attachera tout particulièrement à l'identification et à l'approche de son contexte de travail :

- secteur-domaine d'activités et positionnement de l'entreprise
- statut juridique de l'entreprise
- structure de l'entreprise (organigramme)
- rayonnement, culture, image
- environnement externe : les partenaires financiers, commerciaux.

PROGRESSION EN ENTREPRISE

TACHES – ACTIVITES
Rendre l'apprenti capable de…

FONCTION APPROVISIONNEMENT	EN ENTREPRISE				AU CFA		
		(b)			(b)		
	(a)	I	E	A	I	E	A
ü Participer à la prévision des besoins et contrôler l'état des stocks : - en matières premières - en produits semi élaborés - en petits matériels, fournitures - en produits d'entretien	1						
ü Identifier les matières premières pour la production en glacerie	1						
ü Identifier les matériels de conservation et de stockage en glacerie	1						
ü Préparer la réception, le contrôle, le déconditionnement et le stockage des matières premières, et des produits semi élaborés suivant les règles de bonnes pratiques.	1						
ü Vérifier la conformité des matières premières	1						
ü Vérifier la DLC, DLUO	1						
ü Vérifier la température des produits frais et surgelés	1						
ü Vérifier la maturité et l'état des fruits frais	2						
ü Contrôler la température des chambres	1						
ü Conditionner les produits semi élaborés et produits finis en glacerie	2						
ü Etiqueter les produits finis en glacerie	2						
ü Conserver les fabrications de glacerie	2						
ü Conserver les fabrications pâtissières nécessaires à l'accompagnement ou au montage de desserts glacés.	2						

Boîte à outils
- **Respecter les protocoles de réception**
- **Respecter les protocoles de stockage**
- **Respecter les règles de conditionnement**
- **Respecter le guide des bonnes pratiques en matière d'hygiène**

(a) L'apprenti a abordé l'activité en entreprise, il doit être capable d'effectuer un travail en toute autonomie à la fin du semestre indiqué
(b) I : l'apprenti a été **I**nformé
E : l'apprenti est capable de réaliser la tâche et l'activité de manière **E**ncadrée
A – l'apprenti est capable de réaliser la tâche et l'activité de manière **A**utonome

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

FONCTION APPROVISIONNEMENT

C.F.A. THEMES TRAITES

SAVOIRS ASSOCIES	(c)	(d)
ü La gestion des stocks - la prévision des besoins - le bon de commande - le bon de livraison - le bon de sortie	1	
ü Les formalités d'entrée et de sortie des matières premières - contrôle à la réception (examen visuel) - relevé des températures - vérification des DLC et DLUO - identification et connaissance des matières premières	1	
ü Le stockage des matières premières - connaissance du matériel (froid+ et froid-) - propreté et entretien des installations - rangement des matières premières (1ère entrée – 1ère sortie)	1	
ü Connaissance et identification des fournisseurs	2	

Connaissance et application du guide des bonnes pratiques d'hygiène en glacerie.

(c) Les connaissance seront abordés au cours du semestre indiqué
(d) Le thème a été abordé au CFA

PROGRESSION EN ENTREPRISE

TACHES – ACTIVITES
Rendre l'apprenti capable de…

FONCTION COMMERCIALISATION- COMMUNICATION	EN ENTREPRISE				AU CFA		
		(b)			(b)		
	(a)	I	E	A	I	E	A
ü Saluer le client, se présenter lors d'une livraison ou lors de l'approvisionnement du point de vente.	1						
ü Participer à la mise en valeur d'une spécialité, d'une nouveauté (décoration, dégustation, animation, information).	2						
ü Adopter une attitude d'écoute et de communication avec l'ensemble de l'équipe, avec les clients, avec les fournisseurs et les représentants. (présentation générale, tenue, sourire, dialogue).	1						
ü Participer à l'achalandage du magasin et gérer les flux des produits finis.	1						
ü Participer à la préparation et à l'application de la DLC et de l'étiquetage.	2						
ü Participer à l'information générale des clients et du public, (composition du produit, mode de conservation, conseils pour une dégustation optimale des produits glacés).	2						
ü Participer à l'élaboration des documents commerciaux des supports de publicité sur le lieu de vente.	2						
ü Acquérir des notions de coût de revient du prix de vente.	2						

-

Boîte à outils

- Appliquer les règles d'hygiène corporelle, vestimentaire, locaux et annexe.
- Appliquer les règles du guide des bonnes pratiques.

(a) L'apprenti a abordé l'activité en entreprise, il doit être capable d'effectuer un travail en toute autonomie à la fin du semestre indiqué
(b) I : l'apprenti a été **I**nformé
E : l'apprenti est capable de réaliser la tâche et l'activité de manière **E**ncadrée
A – l'apprenti est capable de réaliser la tâche et l'activité de manière **A**utonome

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

COMMERCIALISER et COMMUNIQUER

C.F.A. THEMES TRAITES

SAVOIRS ASSOCIES	(c)	(d)
ü Le travail en équipe	1	
- identification des outils de communication orale et écrite	1	
- rendre compte de problèmes liés à la production	1	
- proposer des éléments de solutions.	2	
ü Les relations avec la clientèle et les fournisseurs - être à l'écoute de l'interlocuteur et prendre en compte sa demande	1	
- répondre aux attentes des clients	1	
- savoir argumenter et présenter des produits servis à la vente	2	
- donner la composition d'un produit glacé	2	
- indiquer les conditions de conservation et de transport des produits glacés	2	
- conseil pour la préparation à la consommation d'un produit glacé	2	
ü Les différents types de coût (fabrication, matières premières, achat)	2	
ü Connaissance de l'entreprise et de ses partenaires	1	
ü Le statut juridique de l'entreprise, sa forme sociale.	1	

(c) Les connaissance seront abordés au cours du semestre indiqué
(d) Le thème a été abordé au CFA

PROGRESSION EN ENTREPRISE

TACHES – ACTIVITES
Rendre l'apprenti capable de…

FONCTION PRODUCTION	EN ENTREPRISE				AU CFA		
		(b)			(b)		
	(a)	I	E	A	I	E	A
ü Réaliser l'entretien journalier des locaux, effectuer en permanence le nettoyage et la désinfection des équipements.	1						
ü Utiliser le vocabulaire technique approprié.	1						
ü Mettre en œuvre systématiquement les consignes d'hygiène et de prévention des risques.	1						
ü Organiser son poste de travail	1						
ü Organiser son travail dans le temps	1						
ü Anticiper le déroulement four, cellule de refroidissement rapide, cellule de surgélation.	2						
ü Assurer le contrôle des denrées des températures (décongélation des pulpes…).	2						
ü Préparer les mix de glaces et sorbets, phase préparatoire (pesée, pasteurisation, homogénéisation, maturation).	1						
ü Sangler et stocker les glaces et sorbets	1						
ü Confectionner les autres éléments entrant dans la composition des produits glacés :	1						
- biscuits divers, meringues, pâtes sablées, pâtes à choux, etc.…	1						
- caramels, coulis, nappages, fruits semi confits	1						
- pâte à bombe, parfaits, mousses, soufflés, granités	2						
- fours secs, macarons, pâte à tulipe et cornets	1						
- sucres cuits (caramel, filé)	2						
- nougatine (décor et présentoir)	2						
- mise au point de couverture de chocolat	1						
- réalisation de décoration en chocolat	1						
ü Mouler et chemiser les glaces	1						

Boite à Outils

- Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production.
- Connaître et utiliser le matériel adéquat, contrôler son fonctionnement
- Organiser son poste de travail

(a) L'apprenti a abordé l'activité en entreprise, il doit être capable d'effectuer un travail en toute autonomie à la fin du semestre indiqué
(b) I : l'apprenti a été **I**nformé
E : l'apprenti est capable de réaliser la tâche et l'activité de manière **E**ncadrée
A – l'apprenti est capable de réaliser la tâche et l'activité de manière **A**utonome

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

FONCTION PRODUCTION

C.F.A. THEMES TRAITES

SAVOIRS ASSOCIES	(c)	(D)
ü Vocabulaire et termes techniques en glacerie	1	
ü Les matières premières utilisées en glacerie :		
- les produits laitiers	1	
- œufs et ovo produits	1	
- les sucres	1	
- les fruits charnus et secs	1	
- les chocolats et dérivés	2	
- les édulcorants de synthèse	2	
- les arômes naturels et artificiels	2	
- les alcools, liqueurs et vins	2	
- la farine	2	
ü Les équipements spécifiques :		
- centrifugeuse	1	
- pasteurisateur	1	
- homogénisateur	1	
- les additifs alimentaires	1	
- maturateur	1	
- turbine	1	
- surgélateur, cellule de surgélation rapide	1	
- conservateur	1	
- machine à production de crème chantilly	1	
- armoire et vitrine de présentation en froid négatif	1	
- petits équipements : moule à glace, réfractomètre, pochoirs, etc.	1	
- matériel à usage unique (moule, poche)	1	
ü Hygiène corporelle et vestimentaire	1	
ü Mix de glaces et sorbets	1	
- propriétés physiques des glaces	1	
- calcul et équilibre d'un mix	1	
- fonction et influence des différents composants	1	
- calcul des extraits secs	1	
- table analytique (interprétation des résultats = utilisation de l'outil informatique	2	
- critères de qualité des glaces et sorbets	1	
- étapes de fabrication (fonction de chaque étape, déroulement, précautions)	2	
- qualités et défauts des glaces	2	

(c) Les connaissance seront abordés au cours du semestre indiqué
(d) Le thème a été abordé au CFA

PROGRESSION EN ENTREPRISE

TACHES – ACTIVITES
Rendre l'apprenti capable de…

FONCTION PRODUCTION - SUITE	EN ENTREPRISE				AU CFA		
		(b)			(b)		
	(a)	I	E	A	I	E	A
ü Monter les différents produits glacés :							
- omelettes norvégiennes,	1						
- bombes glacées,	1						
- soufflés glacés,	1						
- spécialités locales,	1						
- vacherins,	1						
- entremets glacés,	2						
- produits de fêtes,	2						
- fruits givrés	2						
ü Procéder à la finition et la décoration des produits glacés :							
- glaçage (nappage, miroir, pulvérisation au chocolat) - finition à la chantilly, glaces et sorbets - apports d'éléments en chocolat, pâtes d'amandes, petits fours secs.	1						
ü Réaliser des coupes glacées, des assiettes dressées.	2						
ü Gérer et apprécier tout au long du processus de fabrication du produit, la texture, la cuisson, la consistance, l'aspect, la coloration, l'homogénéité, le foisonnement.	1						
ü Conditionner, étiqueter et stocker les produits glacés.	1						
ü Utiliser et mettre en œuvre la glace hydrique.	2						
ü Approcher les différentes techniques du dessin, de la couleur, des perspectives dans la réalisation d'une pièce.	2						

Boîte à outils

- Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production
- Connaître et utiliser le matériel adéquat, contrôler son fonctionnement.
- Organiser son poste de travail

(b) I : l'apprenti a été **I**nformé
E : l'apprenti est capable de réaliser la tâche et l'activité de manière **E**ncadrée
A – l'apprenti est capable de réaliser la tâche et l'activité de manière **A**utonome

(c) L'utilisation des produits et les connaissances seront abordés au cours du semestre indiqué

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

FONCTION PRODUCTION

C.F.A. THEMES TRAITES

SAVOIRS ASSOCIES	(c)	(d)
ü Autres composants des produits glacés. - parfaits, mousses, soufflés, granités - caramels, coulis, nappages, fruits semi confits (pâte de fruits) - biscuits divers, meringues, pâte sablée, pâte à choux etc. - fours secs, macarons, pâte à tulipe et cornets - sucres cuits, nougatines	1 2 1 1 2	
ü Différentes compositions glacées - bombes glacées, vacherins, omelettes norvégiennes, parfaits entremets divers, spécialités locales, produits de fête, coupes, assiettes, etc. - l'analyse de la composition - les étapes de montage - les techniques de décoration - les accords des saveurs - les accords des couleurs	2	
ü Conservation des produits glacés.	1	
ü La législation : - en matière de conservation - en matière de préemption et étiquetage des produits	1	
ü La qualité : - influence de l'équilibrage des mix sur le maintien de la qualité des produits	1	
ü Gestion des stocks : - rotation et disposition des produits - incidences de la lumière sur les produits en exposition - conséquences du dégivrage sur les produits	1	
ü Législation spécifique des glaces, sorbets et produits glacés - réglementation en vigueur ou textes de référence - qualité bactériologique des produits glacés	1	

(c) Les connaissance seront abordés au cours du semestre indiqué
(d) Le thème a été abordé au CFA

OBSERVATIONS

du maître d'apprentissage du C.F.A. de l'apprenti(e)

SEMESTRE 1

SEMESTRE 2

PARTICIPANTS

NOMS	ADRESSES / FONCTIONS

Rectorat de Strasbourg

Mme LUTZWEILLER Janine	Inspectrice Education Nationale Enseignements Techniques Responsable de la filière

Chambre de Métiers d'Alsace

Mme SPINGOS Denise	Chambre de Métiers d'Alsace

Professionnels Représentants

M. BEYER Jean Claude	Pâtisserie BEYER 54 rue du Mal FOCH 67340 INGWILLER
M. EBERLE Bruno	CET Pâtisserie St Nicolas 15 rue St Nicolas 67000 STRASBOURG
M. KAEBEL Jean -Marc	Pâtisserie KAELBEL THANN
M. SCHMITT Charles	Pâtisserie SCHMITT 30 Avenue de la République 68000 COLMAR
M. VARGENAU Jacques	48 Rue Ste Geneviève 68100 MULHOUSE

Centre de Formation d'Apprentis d'ESCHAU.

Mme CYTRYNOWICZ Anne	Responsable pédagogique
M. VIARD Francis	Enseignant du domaine professionnel